Cirio Alta Cucina sponsor della prima edizione di Pizze Stellate

foto-pizze-stellate-f1619c50

Dal 1856 Cirio è lo specialista del pomodoro: un’esperienza di 160 anni che ne ha fatto una delle marche simbolo della cucina italiana con la garanzia di un prodotto sempre 100% italiano e di alta qualità. Cirio Alta Cucina è la linea dedicata in esclusiva ai professionisti della ristorazione e, proprio in quest’ottica di crescente collaborazione con il mondo dell’horeca si inserisce la recente sponsorizzazione della prima edizione dell’evento Pizze Stellate, ospitato dalla Grandi Molini Italiani di Rovigo il 22 e 23 febbraio scorsi nel suo stabilimento di Mestre (VE), ed organizzato dal portale Pizza News, con il patrocinio di Albo Pizzaioli.

Polpadoro Cirio Alta Cucina sc. 5kgLa versatilità, l’intensità di gusto e la grande resa in cottura di Polpadoro, Cuor di Pomodoro e I Pelati Cirio Alta Cucina sono state molto apprezzate dai pizzaioli italiani e stranieri che hanno partecipato alla gara, avvincente e combattuta, che si è conclusa con il trionfo di Andrea Burel della Pizzeria Punto Pizza di Fossalta di Portogruaro (VE). Secondo classificato il giovanissimo (soli 16 anni) Vincenzo Della Monica della Pizzeria Rosy Pizza di Cava dei Tirreni (SA), e terzo, da Valencia, un emozionatissimo Javier Borras Arques del Ristorante Pizzeria La Toscana.

Il lavoro della giuria – composta da Luigi Ricchezza, presidente di Albo Pizzaioli, Antonio Greco, pizza chef pugliese, Fabrizio Gnugnoli, docente dell’Istituto alberghiero Scappi di Castel San Pietro Terme (BO), Antonio Crepaldi, tecnologo GMI, e Valentina Princic, giornalista de Il Piccolo di Trieste – è stato particolarmente difficile perché i 22 pizzaioli che si sono guadagnati a colpi di "mi piace" la finalissima sono stati tutti molto bravi ed hanno proposto pizze assai originali e gustose.

In tutto questo Cirio Alta Cucina è stato partner di primo piano tra i grandi professionisti per la sua indubbia capacità di proporre, con una grande versatilità di gamma e di formati, il sapore vero e tradizionale del pomodoro italiano di qualità, che da sempre sa valorizzare il gusto della pizza made in Italy.

http://www.cirio.it